箸

四角 持ち手の形が四角形になっています。

六角 持ち手の形が六角形になっています。

八角 持ち手の形が八角形になっています。

使用食器 MB-804 F・MB-805 F 飯茶椀、QF-1 AKE・QB-1 AKE 汁椀、UMS-430 SHIO 楕円皿、CB-88 AQC・MB-634 FB 小鉢、MB-769 UME 梅小鉢、UPC-180 P マグカップ、AH-220S O アミハード箸、Q-5 T ノンスリップABSトレイ

アミハード箸 強化ナイロン製

四角 ●グリーン (GR) ●アズキ (AA) ●ベージュ (V) ●若草 (G) ●クリーム (C)

POINT ロングセラーの四角箸。先端はすべりにくい角型形状です。

(G) (C) (GR) (AA) (V)

AH-195 はし 195mm ¥230

(GR) (AA) (V)

AH-225 はし 225mm ¥250

(G) (C) (GR) (AA) (V)

AH-180 はし 180mm ¥220

(G) (C) (GR) (AA) (V)

AH-210 はし 210mm ¥240

(G) (C) (GR) (AA)

AH-160 はし 160mm ¥210

アミハード箸 強化ナイロン製

新商品

六角 ●グリーン (GR) ●アズキ (AA) ●若草 (G) ●オレンジ (O) ●クリーム (C) ●ピンク (P)

POINT 持ちやすいと評判の六角箸。先端はシボ加工を施し食材をすべりにくくしました。

(G) (GR) (AA) (O)

AH-195S はし 195mm ¥240

(GR) (AA) (O)

AH-220S はし 220mm ¥250

(G) (GR) (AA) (O)

AH-180S はし 180mm ¥230

(GR) (AA) (O)

新 **AH-210S** はし 210mm ¥250

(G) (C) (P)

AH-160S はし 160mm ¥220

アミハード箸 強化ナイロン製

八角 ●クリーム (C) ●グリーン (GR) ●アズキ (AA)

POINT 形をリニューアルし、より丈夫に、より持ちやすくしました。箸先が太く折れにくい LOG TYPE。先端はシボ加工を施し食材をすべりにくくしました。

LOG TYPE (先が太めの箸です)

(C) (GR) (AA)

AH-205X はし 205mm ¥240

(C) (GR) (AA)

AH-185X はし 185mm ¥230

パブリック箸 強化 R-PBT 製

資源を節約し、環境に優しいパブリック箸

強化 R-PBT 製のパブリック箸は、PET ボトルを化学的に再利用し、純正原料を使った PBT 箸と同等の性能・強度・耐久性のある環境に優しい箸です。また、原料製造時における CO_2 排出量は、純正 PBT 樹脂製造時と比較して、60%の軽減が確認されています。

ちきゅうにやさしい
再生材料を使用
再生プラスチック50%
エコマーク認定番号
第05128040号

六角

●黒 (BK) ●赤 (R) ●パープル (PU)
●グリーン (GR)

RTH-220S はし 220mm **¥220**

新RTH-210SN はし 210mm **¥220**

RTH-195S はし 195mm **¥220**

POINT
持ちやすいと評判の六角箸。
先端はシボ加工を施し食材をすべりにくくしました。

SLIM TYPE（細身の箸です）

廃RTH-210S はし 210mm **¥210**

RTH-180S はし 180mm **¥220**

八角

●黒 (BK)
●赤 (R)

POINT
彫模様を施した
持ちやすいお箸。

RTH-220X はし 220mm **¥330**

パブリック箸 強化 R-PEN 製

形をリニューアルし、より丈夫に持ちやすくなりました

学校等で使用されている E- エポカル(PEN 製) を回収し再生した原料を、68%配合した強化 R-PEN を使用してパブリック箸を作っています。

⚠再生原料を使用しておりますので、強度・耐久性が若干劣ります。

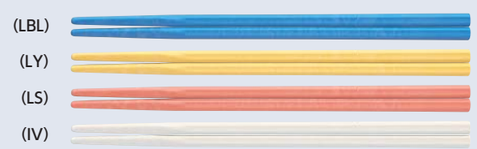
ちきゅうにやさしい
再生材料を使用
再生プラスチック68%
エコマーク認定番号
第05128040号

八角

●ライトブルー (LBL) ●レモンイエロー (LY)
●ライトサーモン (LS) ●アイボリー (IV)

POINT
転がりにくく扱いやすい八角箸。
先端はシボ加工を施し食材をすべりにくくしました。

LOG TYPE（先が太めの箸です）



RH-205X はし 205mm **¥300**

RH-185X はし 185mm **¥270**

PBT塗り箸 強化 PBT 製

八角

●黒内朱 (KUS) ●黒内黄 (KUK) ●ベージュ内朱 (VUS)
●ベージュ内黒 (VUK)

POINT
彫り模様をほどこした持ちやすいお箸です。
先端にシボ加工を施し、食材をすべりにくくしました。

TH-220X はし 220mm **¥1,010**

六角

●黒／緑 (KTM) ●黒／朱 (KTS) ●黒／藍 (KTA)
●黒／黄 (KTK) ●虹赤 (RR) ●だいだい (DAI) ●黄 (KI)
●グリーン (GR) ●ブルー (B) ●紺 (DB) ●パープル (PU)
●オリーブ (OLB) ●チーク (TEK) ●ベージュ／溜 (VTT)

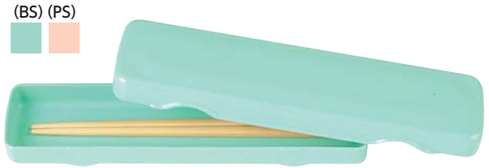
POINT
塗り箸は独特の高級感と
あたたかみがあります。

TH-220S はし 220mm **¥740**

はし箱 ポリプロピレン製

●ブルー (BS) ●ピンク (PS)

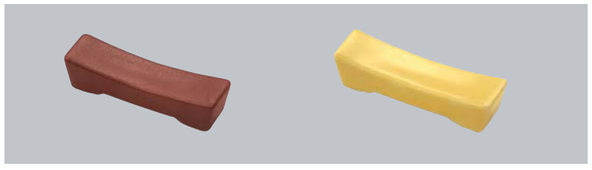
BX-1 はし箱(仕切りあり) 225 × 57 × 25 **¥460**



BX-2 はし箱(仕切りなし) 227 × 61 × 25 **¥460**

箸置き 強化磁器製

●茶 (TI) ●黄 (KI)



YB-260 TI 箸置き
65 × 18 × 17 (20 / 480) **¥440**

YB-260 KI 箸置き
65 × 18 × 17 (20 / 480) **¥440**

れんげ メラミン製

●ホワイト (W)

LR-1 W れんげ
150 × 47 × 60 **¥130**

スプーン・フォーク　ステンレス・ポリプロピレン製

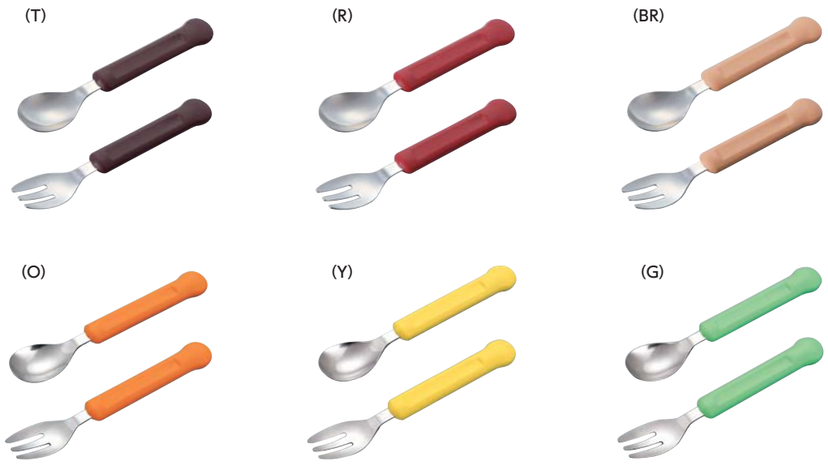
●溜 (T)　●赤 (R)　●ブラウン (BR)

POINT
スプーンはすくいやすく口に入れやすい形です。
フォークは先端を適度に丸め、安全性を高めた形です。

48SP　スプーン
175mm　**￥470**

47FO　フォーク
175mm　**￥470**

●溜 (T)　●赤 (R)　●ブラウン (BR)　●オレンジ (O)　●イエロー (Y)　●若草 (G)



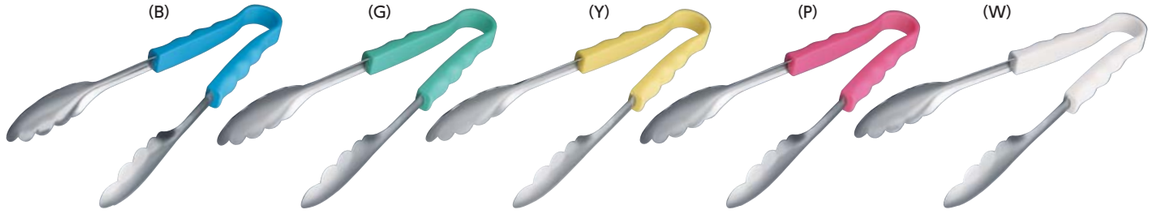
38SP　スプーン
144mm　**￥420**

37FO　フォーク
144mm　**￥420**

抗菌トング　ステンレス・ポリプロピレン製

●ブルー (B)　●若草 (G)　●イエロー (Y)　●ピンク (P)　●ホワイト (W)

使いやすいサイズのトングをご用意しました。
用途に合わせてカラーをお選びください



TONG-2S　抗菌トング　250mm　**￥1,270**

茶椀蒸し
ポリサルフォン製

●アイボリー (IV)　●青磁 (LG)

UC-474　茶椀蒸し蓋
78×24　**￥560**

UC-473　茶椀蒸し
71×60 組み高さ78・160ml　**￥920**

流動カップ
ポリプロピレン製

●ブルー (B)　●ホワイト (W)

流動カップ　119×96×87・320ml
身**￥410**／蓋**￥250**
セット**￥660**

食札ケース　色付本体：ポリプロピレン製　透明板：ポリカーボネート製

●イエロー (Y)　●ピンク (P)　●若草 (G)

丈夫で割れにくい食札ケースです

POINT
1 透明板をスライドさせ簡単にセットできます。
2 透明板が取り外し可能なため、洗浄性に優れ、消毒保管庫に使用できます。
※消毒保管庫には、色付本体から透明板を取り外して使用してください。

SYK-1　食札ケース　100×70×61　**￥480**
SYKC-2　食札カード　90×60　**￥3**
※50枚単位で販売

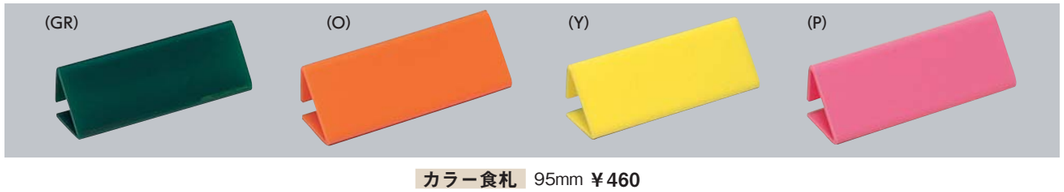
カラー食札　アクリル製

●グリーン (GR)　●オレンジ (O)　●イエロー (Y)　●ピンク (P)

トレイに取り付けることができ、
自在にスライドできます

POINT
1 氏名や食事の指示をテープで貼りかえれば何度でも洗って使えます。
2 装着・取外しが簡単でトレイから落ちにくく、置き場所をとりません。
3 食事の種類や喫食者のフロア別などをカラーで色分けすると、配食時に見やすく配膳ミスも防ぐことができます。
⚠消毒保管庫は使用できません。

（セッティング及び記入例）



カラー食札　95mm　**￥460**

酸素系食器漂白用洗剤

酸素系食器漂白用洗剤
ミラクリンXA【酵素プラス】

“ミラクリンXA”は、食器・調理器具用の酸素系食器漂白用洗剤です。
中性洗剤では落ちにくいデンプン汚れにも強く、業務用食器の漂白に最適です。
毎日のお手入れの前浸漬として、あるいは1ヶ月に1～3回の漂白剤としてご使用いただけます。

- ●酵素のちからでこびりついたデンプン汚れもスッキリ洗浄！
- ●中性洗剤では取れなくなった汚れや傷の中にもぐりこんだ汚れまでキレイに落とす！

- ●洗浄温度：（前浸漬として）40～60℃／（漂白剤として）55℃
- ●標準使用量：（前浸漬として）湯100ℓに対して100g／（漂白剤として）湯100ℓに対して1kg
- ●気温によりクール便でお届けします。25℃以下の保存が最適です。
- ⚠製造日より６ヶ月以内にご使用ください。
- ⚠オープン型でジェット水流撹拌式の前浸漬水槽では使用しないでください。
- ⚠作業中は必ず換気をしてください。

10kg/1箱
ミラクリン XA（1kg×10袋） ¥22,000

5kg/1箱
ミラクリン XA（500g×10袋） ¥12,000

2kg/1箱
新 ミラクリン XA（500g×4袋） ¥7,400

ミラクリン S

“ミラクリンS”は、業務用食器の素性を十分研究し開発された酸素系漂白用洗剤です。
食器の表面をいためずに、日常の洗浄では落としきれない汚れ（油成分等）を化学的に分解します。

ミラクリン S（1kg×10袋） ¥20,400

- ●洗 浄 温 度：50℃
- ●標準使用量：湯 100ℓ に対して 1kg

⚠漂白用洗剤のご使用にあたっては、取扱説明書に従ってご使用ください。

※ご不明な点は最寄りの営業所へお問い合わせください。

洗剤

ハイライト A100・A200

“ハイライト A100・A200”は、非イオン系界面活性剤で作られた台所用中性洗剤です。泡立ちを抑えることにより機械洗浄での予備洗浄に効果的です。また、環境へのやさしさを考え、生分解性を良くしました。逆性・両性石鹸など殺菌消毒剤との併用も可能です。

（液体中性洗剤）ハイライト A100
容　　量：18kg
洗 浄 温 度：手洗い／30～40℃
　　機　械／40～50℃
標準使用量：湯 10ℓ に対して15mℓ

（液体中性洗剤）ハイライト A200
容　　量：9kg
洗 浄 温 度：手洗い／30～40℃
　　機　械／40～50℃
標準使用量：湯 10ℓ に対して7.5mℓ
●ハイライト A100 の２倍濃縮タイプです。

※ 価格につきましては、最寄りの営業所にお問い合わせください。

●洗浄・消毒・保管の手順は次ページをご覧ください。

いつまでも美しくお使いいただくための
洗浄・消毒・保管の手順

食器の回収
同種類の食器ごとにまとめて重ね、食器かごに崩れないように入れてください。

残菜処理
残菜を長時間放置しておきますと、残菜のデンプンが食器にこびりついて落ちにくくなりますので、できるだけ早く落としてください。

予備洗浄・浸漬
30～40℃のぬるま湯に、20～30分間浸漬してからやわらかいスポンジで軽く汚れを落としてください。
50℃以上のお湯では、たんぱく質が凝固して食器に付着し落ちにくくなります（浸漬用洗剤も有効です）。

食器の材質によっては、食材中の色素によりまれに着色しますので予備洗浄を丁寧に行ってください。

●予備洗浄は適量の洗剤＆やわらかいスポンジで洗ってください

●でんぷん汚れには予備洗浄が効果的です

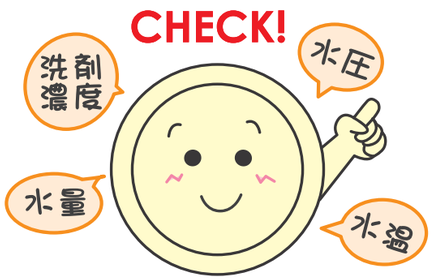
手洗い
30～40℃の洗剤または石鹸溶液中でやわらかいスポンジを使って洗ってください。

すすぎ仕上げ
洗浄温度より高めのきれいなお湯ですすぎます。
流水では5秒以上、ため水では2回以上水を取り替えて十分すすいでください。

●すすぎは完全に行ってください
すすぎが不完全ですと劣化を招く原因になります。

機械洗浄
本洗浄
65～70℃において自動洗浄機専用の洗剤で所定時間洗浄してください。

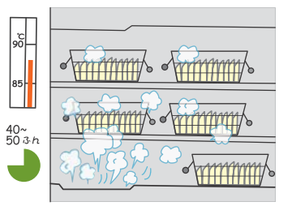
すすぎ
70～80℃の熱湯で所定時間すすぎます。湯温、水圧が低くならないように定期的にチェックしてください。



●洗浄機は定期点検を実施してください

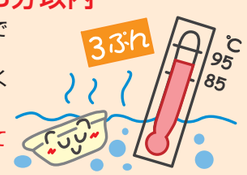
消毒保管
消毒保管庫に収納し、材質別の「保管庫設定温度」(P.288～)を20分以上保って消毒してください。
異なる材質の食器を一緒に保管庫に入れる場合、消毒保管庫の設定温度は材質別の「保管庫設定温度」の低い方に合わせてください。
消毒のためにも乾燥は完全にしてください。

●温度と時間に注意しましょう
- ・熱風保管庫を使用する際は、その都度、庫内温度および所定時間のチェックを実施してください。
- ・乾燥後は温度を必要以上に上げないでください。
  ※適正な庫内温度による管理は、製品を長持ちさせます。
- ・保管庫内での食器の乾燥が平均して行われるように隙間をあけ、食器を詰め過ぎないでください。
- ・保管庫内の熱風吹き出し口は、設定温度より高温になります。すぐ近くには食器を置かないように注意してください。



ご注意 ●熱湯消毒85～95℃で3分以内
熱湯消毒は85～95℃かつ3分以内で処理してください。
長時間の熱湯処理は材質の劣化を招く原因になります。

※鍋の火を止め、沸騰がおさまったことを確認してから食器具を入れて消毒してください。



ご注意 ●漂白
通常の洗浄で落ち難い汚れが生じた場合は、漂白剤で漂白処理を行うようにしてください。
説明書をよく読み、濃度や浸漬時間に注意して使用し、漂白後は、すすぎを十分に行ってください。

食器かご（SKラック）

ポリプロピレン製

●キャメル（CM）　●ダルブルー（DLB）　●ベージュ（V）
●オレンジ（O）　●ブルー（B）　●アイボリー（IV）

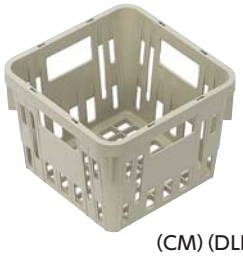
軽くて丈夫なプラスチック製食器かご

熱風消毒保管庫での
繰り返しの使用にも十分耐えられます。

強化磁器等に付着しがちなメタルマークや破損の防止に大きな効果が得られます。

★印の商品は、Lbランチボックス（P.254）対応の商品です。

PSK-310N の使用例
強化磁器　菜皿
（YS-5 AE）×70枚



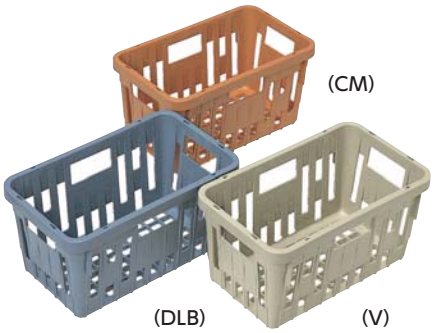
（CM）（DLB）（V）

PSK-130　食器かご
268 × 268 × 205　**￥5,200**
内寸（底面）／205 × 205 × 195
重量／610g
170φ ～202φ 食器1列用

別売オプション

※アルミ製

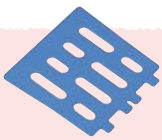
ネームプレート 130用
2枚1組　**￥330**



（CM）
（DLB）
（V）

PSK-150　食器かご
375 × 225 × 200　**￥5,450**
内寸（底面）／302 × 150 × 188
重量／700g
115φ ～150φ 食器2列用

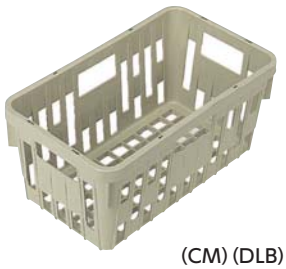
別売オプション



仕切 150用
￥460

※アルミ製

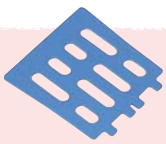
ネームプレート 150用
2枚1組　**￥330**



（CM）（DLB）（V）

★ **PSK-170**　食器かご
420 × 245 × 200　**￥6,290**
内寸（底面）／347 × 170 × 188
重量／750g
151φ ～170φ 食器2列用

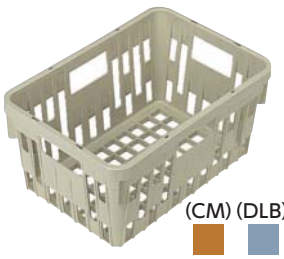
別売オプション



仕切 170用
￥500

※アルミ製

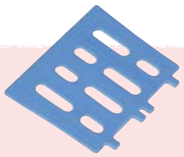
ネームプレート 170用
2枚1組　**￥330**



（CM）（DLB）（V）

★ **PSK-200**　食器かご
390 × 273 × 200　**￥6,290**
内寸（底面）／317 × 200 × 188
重量／750g
171φ ～200φ 食器1列用

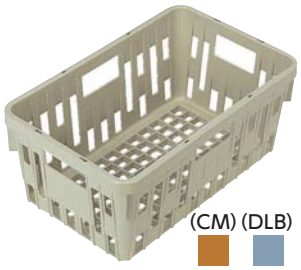
別売オプション



仕切 200用
￥540

※アルミ製

ネームプレート 200用
2枚1組　**￥330**



（CM）（DLB）（V）

PSK-215　食器かご
450 × 284 × 200　**￥7,020**
内寸（底面）／380 × 215 × 188
重量／950g
171φ ～190φ 食器2列 または
長辺：～380mm トレイ用

別売オプション

仕切 215用
￥540

※アルミ製

ネームプレート 215用
2枚1組　**￥330**

（O）
（IV）
（B）

PSK-310N　食器かご
403 × 378 × 202　**￥7,500**
内寸（底面）／345 × 319 × 188
重量／1,015g
※持ち手がより持ちやすくなった新型です。旧製品（PSK-310）と積み重ねが可能です。

別売オプション

※アルミ製

ネームプレート 310用
2枚1組　**￥330**

●130℃の保管庫でも使用可能な「食器かご（超耐熱SKラック）」もご用意しています。詳しくは巻末をご覧ください。